

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 50 / 2025

08.12.25 - 14.12.25

GRAZER MENU

Service

Name:
www.grazermenu.at

Tel: 0316/27-12-12

Wir wünschen Ihnen einen "Guten Appetit" - Grazer Menü Service - täglich frisch auf Ihren Tisch

Tags	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Mo 08.12. Feiertag	Spargelcremesuppe Cevapcici auf Letschoreis Tzatziki Birnenkompott  a,c,f,g,l,m,o EU 4,35 BE 779 kcal	Spargelcremesuppe Fischcurry mit Reis Salat Birnenkompott  a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU 5,33 BE 570 kcal	Spargelcremesuppe Bunte Linsensauce mit Nudeln Salat Birnenkompott  a,c,f,g,h,l,m,o 8,51 BE 655 kcal	Spargelcremesuppe Fischcurry mit Reis Salat Birnenkompott  a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU 5,33 BE 570 kcal	Spargelcremesuppe Fischragout mit Reis Salat Birnenkompott  a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU 5,33 BE 570 kcal	Spargelcremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Birnenkompott  a,c,f,g,l,o 16,22 BE 1156 kcal
Di 09.12.	Zwiebelcremesuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Rote Holundercreme  a,f,g,l AUT 3,75 BE 559 kcal	Zwiebelcremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Ebly Grüner Salat Rote Holundercreme  a,c,f,g,h,l,m,o EU 6,14 BE 826 kcal	Zwiebelcremesuppe Bunte rahmige Dillbohnenpfanne mit Erdäpfel Grüner Salat Rote Holundercreme  a,f,g,l,m,o 3,83 BE 486 kcal	Zwiebelcremesuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Rote Holundercreme  a,f,g,l AUT 3,75 BE 559 kcal	Rahmsuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Rote Holundercreme  a,f,g,l AUT 3,75 BE 559 kcal	Zwiebelcremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Rote Holundercreme  a,f,g,l,o 14,81 BE 1077 kcal
Mi 10.12.	Broccolicremesuppe Zwiebelfleisch (geschnetzelte) mit Spätzle Fisolensalat Lebkuchenschnitte  a,c,f,g,h,l,m,o AUT 6,61 BE 983 kcal	Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Lebkuchenschnitte  a,c,f,g,h,l,m,o AUT 4,04 BE 857 kcal	Broccolicremesuppe Bunter Gemüsecouscous mit Schafkäse Joghurtsauce Lebkuchenschnitte  a,c,f,g,l,o 6,29 BE 1019 kcal	Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Lebkuchenschnitte  a,c,f,g,h,l,m,o AUT 4,04 BE 857 kcal	Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Lebkuchenschnitte  a,c,f,g,h,l,m,o AUT 4,04 BE 857 kcal	Broccolicremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Lebkuchenschnitte  a,c,f,g,l,o 15,28 BE 1216 kcal
Do 11.12.	Frittatensuppe Gefüllter Paprika auf pikante Tomatensauce mit Kartoffeln Obst  a,c,f,g,l AUT 5,46 BE 670 kcal	Frittatensuppe Fischfilet Müllerin Art mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst  a,c,d,f,g,l,m,o EU 3,93 BE 600 kcal	Frittatensuppe Süße Apfelnockerl Obst  a,c,g,l 11,75 BE 706 kcal	Frittatensuppe Fischfilet Müllerin Art mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst  a,c,d,f,g,l,m,o EU 3,93 BE 600 kcal	Frittatensuppe Fischfilet natur mit Erdäpfeln Grüner Salat Kompott  a,c,d,f,g,l,m,o EU 3,93 BE 600 kcal	Frittatensuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Obst  a,c,g,l,o 15,09 BE 1031 kcal
Fr 12.12.	Tomatencremesuppe Knacker mit Rahmgemüse und Erdäpfelpüree Fruchtjoghurt  a,f,g,l,o AUT 6,32 BE 1105 kcal	Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Fruchtjoghurt  a,f,g,l,m,o EU 6,63 BE 1000 kcal	Tomatencremesuppe Kunspriege Frühlingsrolle auf Gemüsereis mit Süß Sauer Sauce Fruchtjoghurt  a,c,f,g,l,o 6,25 BE 609 kcal	Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Fruchtjoghurt  a,f,g,l,m,o EU 6,63 BE 1000 kcal	Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Fruchtjoghurt  a,f,g,l,m,o EU 6,63 BE 1000 kcal	Tomatencremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Fruchtjoghurt  a,f,g,l,o 15,91 BE 1264 kcal
Sa 13.12.	Semmschnitten in klarer Gemüsesuppe Fleischpalatschinken auf Paprikasauce Grüner Salat Tonkabohnencreme  a,c,f,g,l,m,o,r,A,C,G,H AUT 2,62 BE 409 kcal	Semmschnitten in klarer Gemüsesuppe Curry Ananas Chicken mit Basmatireis Tonkabohnencreme  a,c,f,g,l,r EU 2,85 BE 667 kcal	Semmschnitten in klarer Gemüsesuppe Kärntner Kasnudeln mit Buttersauce Grüner Salat Tonkabohnencreme  a,c,f,g,l,m,o,r 1,24 BE 736 kcal	Semmschnitten in klarer Gemüsesuppe Curry Ananas Chicken mit Basmatireis Tonkabohnencreme  a,c,f,g,l,r EU 2,85 BE 667 kcal	Semmschnitten in klarer Gemüsesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Tonkabohnencreme  a,c,f,g,l,o,r EU 14,40 BE 1072 kcal	Semmschnitten in klarer Gemüsesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Tonkabohnencreme  a,c,f,g,l,o,r 14,40 BE 1072 kcal
So 14.12.	Karotten-Ingwer Kokossuppe Lasagne al Forno mit grünem Salat Schokoladen-Kirschschnitte  a,c,f,g,l,m,o AUT 3,49 BE 971 kcal	Karotten-Ingwer Kokossuppe Chicken Parmigiana (Hühnerbrust Tomaten Mozzarella) auf Tomatenspaghetti Schokoladen-Kirschschnitte  a,c,f,g,l,o AUT 3,52 BE 911 kcal	Karotten-Ingwer Kokossuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Schokoladen-Kirschschnitte  a,c,f,g,l,m,o 4,90 BE 859 kcal	Karotten-Ingwer Kokossuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Kuchen  a,c,f,g,l,m,o 4,90 BE 859 kcal	Karottensuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Kuchen  a,c,f,g,l,m,o 4,90 BE 859 kcal	Karotten-Ingwer Kokossuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Schokoladen-Kirschschnitte  a,c,f,g,l,o 14,66 BE 1331 kcal

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 50 / 2025

08.12.25 - 14.12.25



1	Verschiedene Aufschnitte mit Wurst, Schafsfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 5,57 inkl. MwSt.							
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>								
2	Käseaufschliff fein garniert mit Gebäck A, G, C	€ 5,57 inkl. MwSt.							
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>								
3	Wurstsalat mit Essiggurken und feinem Dressing mariniert Gebäck A, G, C	€ 5,57 inkl. MwSt.							
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>								
4	Topfenstrudel mit Vanillesauce A, G, C	€ 5,57 inkl. MwSt.							
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>								
5	Apfelstrudel mit Vanillesauce A, G, C	€ 5,57 inkl. MwSt.							
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>								
6	Gemischte Salate mit Kernöldressing A, G, C, M, L	€ 4,20 inkl. MwSt.							
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>								

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Grazer Menü Service - Ein starkes Team

Wir sind stolz seit über 25 Jahren zu einer der größten privaten Essenzusteller in Graz zählen zu dürfen. Das gesamte Team ist stets bemüht 7 Tage die Woche mittlerweile bis zu 2200 Menüs täglich an private Haushalte, Schulen, Kindergärten und Firmen liefern zu dürfen. Rund 50 Mitarbeiter zählen zu unserem Familienunternehmen und wir freuen uns, Sie täglich kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit für die nächsten 25 Jahre!

Ihre Familie Henökl und das gesamte Team vom Grazer Menü Service.

Bitte achten Sie auf korrektes und sauberes Ausfüllen. Ihre Bestellung wird wie von Ihnen ausgefüllt und abgegeben elektronisch übertragen.

Das Abendessen kann NUR in Verbindung mit einer Menübestellung ausgewählt werden.

Bitte den ausgefüllten Menüplan bis spätestens MITTWOCH abgeben.

Herkunfts kennzeichnung

Wir sind bemüht bei unseren **Milchprodukten** auf österreichische Produkte zurückzugreifen, sofern diese lieferbar sind. Hierzu zählen Qualitätsprodukte der Salzburgermilch und den Oberösterreichischen Molkereien. Auch verwenden wir teilweise Produkte der Firma Milram und Unilever (Cremefine) aus Deutschland. **Freilandeier** zur Verarbeitung in unserem Betrieb beziehen wir zu 100% aus heimischer Region von der Familie Heidemann aus Weinitzn (AMA Gütesiegel zertifiziert).

Auch beim **Fleisch** (Schwein und Rind) setzen wir zu 90% auf österreichische Herkunft - weisen jedoch am Menüplan eher Deutschland oder EU aus, um hier nicht zu täuschen wenn wir Lieferprobleme haben. **Geflügelprodukte** kommen meistens aus der EU. Weitere Details zu unseren Lieferanten finden Sie auf unserer Homepage.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A.Gluten B.Krebstiere C.Eier D.Fisch E.Erdnüsse F.Soja G.Milch/Laktose H.Schalenfrüchte L.Sellerie M.Senf N.Sesam O.Sulfite P.Lupinen R.Weichtiere

